

SILVANER PUR MINERAL 2023



Fürst, Rudolf, Franken

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Gruene Birne
Stroh
Quitte
Stein

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Silvaner

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

86/100